

# Spaghetti mit Cherrytomaten und Basilikum



## Zutaten für zwei Personen:

ca. 150g Cherrytomaten  
140g Spaghetti  
Basilikum  
Olivenöl  
3-4 Knoblauchzehen  
Schwarzer Pfeffer  
Salz  
Parmesan gerieben

## Zubereitung:

Die Cherrytomaten je nach Grösse vierteln oder halbieren, salzen und pfeffern.

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Spaghetti aufsetzen und al dente kochen.

Olivenöl in die Bratpfanne geben und den Knoblauch nur leicht anrösten. Cherrytomaten reingeben und zwei, drei Esslöffeln Pastawassers zugeben und Hitze reduzieren. Deckel drauf und sanft weiterköcheln lassen, bis die Spaghetti al dente sind.

In der Zwischenzeit den Basilikum in Streifen schneiden und zum Schluss in die Cherrytomatensauce geben und gegebenenfalls nochmals pfeffern.

Die Spaghetti abgiessen, in der Bratpfanne mit der Cherrytomatensauce kurz vermengen, auf zwei Teller anrichten, und mit dem geriebenen Parmesan und einem Basilikumsträusschen anrichten.

En Guete!

<http://kochen-nach-bildern.ch/wordpress/spaghetti-mit-cherrytomaten-und-basilikum/>